

Soupes

Potage du Jour 8,00€

Les Entrées

Velouté de Butternut et Mouillette de Foie gras de Canard 14,00€
Maquereau snacké et céleri en Rémoulade, de Granny Smith, vinaigrette soja 22,50€
Marbré de Foie gras de Canard au vin Moelleux, crème de dattes, Brioche 25,00€
Salade de Légumes croquants, scampis poêlés, vinaigrette agrumes 21,50€

Les Poissons

Saumon poêlé, ravioles de ricotta et légumes, émulsion d'herbes 27,00€

La Sole belle Meunière, champignons, Pommes nature et beurre persillé 45,00€

Le Dos de Cabillaud rôti sur peau, Mousseline de Panais, 27,50€
Pesto Fanes et Mini légumes

Dorade Royale rôti à l'unilatéral, lentilles du Puy, sauce Champagne 26,00€

Les Viandes

Le Magret de Canard rôti, à l'orange et navet boule d'or	26,00€
Le Ris de Veau bien doré aux copeaux de truffes, légumes hivernaux	29,00€
L'Entrecôte de Bœuf Simmental *	27,00€
Le Filet de Bœuf origine France*	29,50€

Sauce au choix : Poivre Vert, Béarnaise, Porto truffé, beurre Maître Hôtel, Roquefort

Les Desserts

Le Nougat glacé de Montelimar	14,00€
Le Café gourmand (Mousse, Glacé, Tartelette, tout chocolat)	16,00€
L'assortiment de glace & Sorbets aux légumes et petits fruits	12,00€
La Trilogie de Crème brûlée (Figues, Marrons, Cannelle de Ceylan)	11,00€
Le Merveilleux Pommes et Poires, sauce Chocolat	12,00€
